



CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC



Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2012

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2012

Le second vin de Pédesclaux est une fleur qui s'ouvre dès qu'on l'approche. Parce qu'il s'appuie davantage sur le merlot, le vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse.

LE VIN

Propriétaires : Famille Lorenzetti

Directeur : Vincent Bache-Gabrielsen

Oenologue : Eric Boissenot

Superficie : 42 hectares

Densité de plantation à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha

Encépagement : 40 % Merlot, 55 % Cabernet-Sauvignon, 5 % Cabernet franc

Proportion de 2nd vin : 40%

Vendanges du 3 au 14 octobre

LE MILLÉSIME

La météorologie du millésime 2012 a été marquée par une alternance de douceur et de fraîcheur, de pluies abondantes et de stress hydrique. L'hiver était d'ailleurs si doux que la vigne pleurait dès le mois de janvier ! Le mois de février, très rigoureux au contraire (les températures sont descendues jusqu'à -7 °C), a stoppé ce phénomène. La floraison a débuté avec du retard lié aux conditions climatiques compliquées et a entraîné un peu de coulure. Ainsi la véraison a été hétérogène et étalée dans le temps mais les belles journées d'août et septembre ont conduit à une bonne maturation des raisins.

TERROIR

Graves garonnaises sur socle calcaire

A LA VIGNE

Tous travaux favorisant une bonne répartition et une bonne aération des raisins (taille à fenêtres, dédoubleage, effeuillage, échardage, toilette).

Vendanges manuelles sélectives en fonction du terroir, des zones de vigueur et séparation des pieds de bouts et coeurs de parcelles.

Vendanges en cagettes de 8kg, suivies d'un tri manuel sur grappes puis baies.

VINIFICATION

Encuvage gravitaire sans foulage

Macération préfermentaire à froid

Cuaison longue

Délestages gravitaires

ELEVAGE

16 mois en barriques

33% de barriques neuves

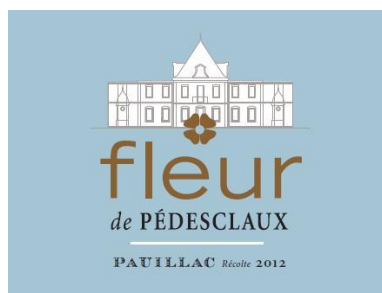
CÉPAGES

Merlot : 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Sucre résiduel: 0.2 g/l





CHÂTEAU PÉDESCLAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC



Fleur de Pédesclaux, Pauillac, 2012

AOC Pauillac (Bordeaux), Rouge 2012

pH: 3.62

Age moyen des vignes: 35 ans ans

Rendement: 38hL/ha hL/ha

Volume de production: 364.8 / 46 241 bouteilles

DÉGUSTATION

Ce vin, d'une couleur grenat profonde, développe un nez très frais de fruits mûrs. En bouche, les fruits se révèlent accompagnés de légères notes boisées. L'attaque ronde et croquante sur le fruit dévoile des tanins ronds et élégants pour terminer sur une finale longue et fraîche. Un vin élégant et gourmand.

Dégusté à la propriété en juin 2016

AVIS & RÉCOMPENSES

"It has a supple palate with integrated tannins, it shows red and black fruit with a note of cocoa."

The Wine List - 2015

Terre de Vins

16.5/20

"A dense, garnet color with purple reflects. Superb, complex, spicy (leather, tobacco) and ripe nose (black fruit). The palate is deep, mouth-watering, on a good length with elegance. A delight on thick steak with morels."

Terre de vins

